

70 MAGIQUES RECETTES
Borden's Eagle Brand

# "MAGIQUE" est le mot pour le

DÉLICIEUSES garnitures de tartes qui ne demandent pas de cuisson . . . poudings sains et nourrissants, faits en un clin d'oeil . . . desserts magnifiques que vous mélangez simplement et faites refroidir . . . glaçages lisses et faciles à étaler, en quelques minutes.

Ce ne sont là que quelques-unes des merveilles que vous découvrirez dans ce livre de "70 Recettes Magiques."

Le secret? C'est le Lait Borden's Eagle Brand Condensé Sucré. Car Eagle Brand est le produit laitier "magique" cuit et mélangé jusqu'à consistance crémeuse et lisse pour vous épargner l'ennui du mélange et de la cuisson . . . pour rendre les recettes Eagle Brand "magiquement rapides", plus faciles que vous ne l'avez jamais rêvé.





# Borden's Eagle Brand

### Sain et nourrissant aussi!

Le procédé de cuisson et de mélange qui rend le Borden's Eagle Brand "magiquement rapide" le rend également "doublement riche". Tout ce que vous faites avec ce lait est donc aussi nourrissant que délicieux. Et quel moyen merveilleusement facile d'augmenter la consommation de lait chez vous!

### Rend tout plus savoureux!

La "double richesse" d'Eagle Brand se reflète dans chaque mets magique. Ceux aux chocolat vous surprennent par leur goût de "fudge" vieille mode. Les poudings et les tartes ont plus de saveur. Les breuvages sont plus délicieux, plus corsés. Il n'est pas surprenant qu'Eagle Brand soit le préféré des bonnes cuisinières depuis des années.

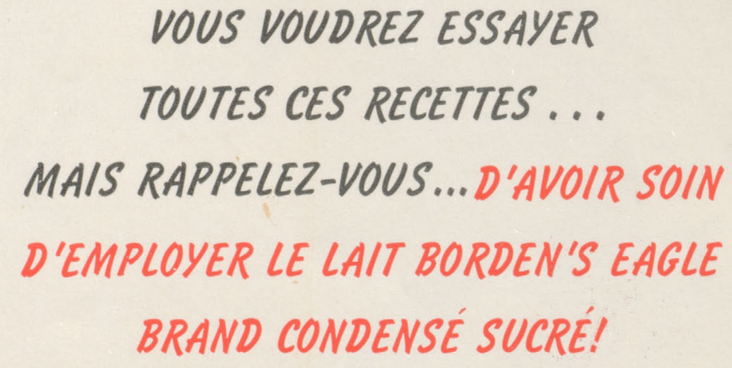
### Facilite le succès!

Ainsi que tout chef vous le dira, la présentation de desserts parfaits repose sur le soin apporté au mélange et à la cuisson. Eagle Brand (déjà cuit pour vous) se mélange comme par magie avec le chocolat, les jus de fruits, le beurre de peanuts et autres ingrédients. Donc, même si vous êtes une débutante, vous pouvez être sûre d'obtenir de magnifiques résultats avec Eagle Brand.

### Economique aussi!

Lorsque vous lirez ce livre, vous remarquerez que beaucoup de recettes ne demandent ni sucre ni beurre. Même les desserts les plus fantaisistes qui demandent ordinairement beaucoup d'oeufs et de la crème lourde peuvent être faits avec la moitié de la quantité ordinairement requise, ou même moins, grâce à la grande richesse en crème d'Eagle Brand.






. . . le lait condensé sucré *original* préparé selon le prototype de qualité supérieure de Borden. Et vous savez que "si c'est du Borden's, il *faut* que ce soit bon!"

**Le Lait Evaporé ne convient pas pour ces recettes.**

Rappelez-vous que le lait évaporé est du lait tout seul, sans sucre d'ajouté comme dans le lait condensé sucré. Le lait évaporé convient pour beaucoup d'usages culinaires . . . mais *pas* pour les recettes données dans ce livre.

# TARTES SI FACILES A FAIRE!

Des garnitures de tartes lisses et crémeuses ne sont pas compliquées à faire avec le Borden's Eagle Brand. En fait, la plupart de ces recettes ne demandent aucune cuisson! Pas de soucis non plus quant au résultat . . . car Eagle Brand vous donne, chaque fois, de parfaites garnitures de tartes.

**Voici la preuve** que cette tarte est sans pareille. Plus de 10,000,000 de tartes au citron "magiques" ont été faites l'année dernière avec du Borden's Eagle Brand!



## TARTE AU CITRON MERINGUEE MAGIQUE

*Garniture au citron parfaite, sans cuisson. Aussi facile à faire qu'avec un mélange, et pourtant elle a la délicieuse saveur de vrai citron. (Fait une tarte de 8 pouces.)*

### GARNITURE

- 1 croûte de tarte cuite, refroidie, ou en biscuits émiettés, de 8 pouces
- 1 1/3 tasse (boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré
- 1/2 tasse de jus de citron
- 1 cuillerée à thé de zeste de citron râpé ou 1/4 cuillerée à thé d'extrait de citron
- 2 jaunes d'oeufs

1. Mettez le Lait Eagle Brand condensé Sucré, le jus de citron, le zeste de citron ou l'extrait de citron et les jaunes d'oeufs dans un bol à mélanger; remuez jusqu'à épaississement. 2. Versez dans la croûte en biscuits émiettés ou la croûte cuite et refroidie.

### MERINGUE

- 1/4 cuillerée à thé de crème de tartre si désiré
- 2 blancs d'oeufs
- 4 cuillerées à soupe de sucre

1. Ajoutez la crème de tartre aux blancs d'oeufs que vous battez jusqu'à ce qu'ils soient presque assez fermes pour se tenir en pics. Ajoutez graduellement le sucre, en battant jusqu'à ce que les blancs soient fermes et luisants, mais pas secs. Disposez cela délicatement sur la garniture au citron en allant jusqu'au bord de la croûte. 2. Faites cuire environ 15 minutes à four doux (325°F.) jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré. Laissez refroidir.



## TARTE À L'ÉRABLE ET AUX PACANES

*Une friandise à laquelle vous voudrez goûter. Et pourtant un jeu d'enfant avec le Borden's Eag.e Brand. (Fait une tarte de 9 pouces.)*

**1 croûte de tarte cuite de 9 pouces**
**1 ⅓ tasse (boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**⅔ tasse de sirop d'érable**
**⅛ cuillerée à thé de sel**
**½ tasse de pacanes hachées**
**½ tasse de crème lourde**
**1 cuillerée à soupe de sucre à glacer**

**1.** Mettez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré, le sirop d'érable et le sel dans une casserole épaisse; mélangez bien. **2.** Faites cuire à feu doux, en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir. Laissez bouillir, en remuant constamment, jusqu'à ce que le mélange épaississe (environ 4 minutes). Laissez refroidir. **3.** Ajoutez environ la moitié des pacanes au mélange cuit, et gardez le reste pour le dessus. **4.** Versez dans la croûte de tarte cuite et refroidie. Parsemez le reste des pacanes sur le dessus. **5.** Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme et incorporez-y le sucre. **6.** Disposez délicatement la crème sur la garniture. Garnissez de pacanes entières, ou de noix de coco grillée, si vous le désirez. Faites refroidir.

## TARTE AUX ABRICOTS ET PRUNEAUX

*Le piquant des fruits, la richesse crémeuse du Lait Eagle Brand. Merveilleuse tarte pour l'été car elle ne demande pas de cuisson et eut être fa te d'avance. (Fait une tarte de 9 pouces.)*

**1 croûte de tarte cuite de 9 pouces**
**1 ⅓ tasse (boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**¼ tasse de jus de citron**
**½ cuillerée à thé de zeste de citron râpé ou ½ cuillerée à thé d'extrait de citron**
**¾ tasse de pruneaux cuits, coupés finement**
**¾ tasse d'abricots cuits, coupés finement**
**½ tasse de crème lourde**
**1 cuillerée à soupe de sucre à glacer**
**⅛ cuillerée à thé d'extrait de vanille**

**1.** Mettez, dans un bol à mélanger, le Lait Eagle Brand Condensé Sucré, le jus de citron, le zeste ou l'extrait de citron. Remuez jusqu'à ce que le mélange épaississe. **2.** Incorporez les pruneaux et les abricots. **3.** Versez dans la croûte de tarte cuite et refroidie. **4.** Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme; incorporez le sucre et la vanille. Disposez-la délicatement sur la garniture. Faites refroidir.

## TARTE À LA COSSETARDE

*Toujours préférée . . . un succès fou quand elle est faite avec Eagle Brand. Si veloutée, si riche et délicieuse que vous voudrez en servir souvent. (Fait une tarte de 9 pouces.)*

**1 croûte de tarte crue de 9 pouces**
**⅔ tasse (½ boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**2 tasses d'eau chaude**
**3 oeufs, légèrement battus**
**½ cuillerée à thé de sel**
**1 cuillerée à thé d'extrait de vanille**
**Muscade**

**1.** Mélangez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré et l'eau chaude. **2.** Versez petit à petit sur les oeufs. Ajoutez le sel et la vanille. **3.** Versez le mélange dans la croûte de tarte crue. Saupoudrez de muscade. **4.** Faites cuire 10 minutes à four chaud (400°F.), puis abaissez la chaleur du four à 300°F. et continuez la cuisson 25 minutes de plus ou jusqu'à ce que la cossetarde soit prise et la croûte cuite. (La cossetarde est à point lorsqu'elle n'adhère plus à une lame de couteau enfoncée au centre de la tarte.) Laissez refroidir.



## TARTE AU FROMAGE À LA CRÈME ET AUX FRUITS

*Une recette merveilleuse que vous pouvez varier à coeur joie. Pourtant, quels que soient les fruits avec lesquels vous la faites, elle est toujours exquise! (Fait une tarte de 9 pouces.)*

**1 croûte de tarte cuite de 9 pouces**
**1 ⅓ tasse (boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**¼ tasse de jus de citron**
**1 paquet (3 onces) de Fromage à la Crème Borden's**
**2 oeufs, séparés**
**Fruits***
**¼ cuillerée à thé de crème de tartre, si désiré**
**4 cuillerées à soupe de sucre**

**1.** Mettez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré et le jus de citron dans un bol à mélanger; remuez jusqu'à ce que le mélange épaississe. **2.** Battez le fromage à la crème, amolli à la température de la pièce, jusqu'à ce qu'il soit lisse. Ajoutez un jaune d'oeuf à la fois, en battant bien après chacun. Ajoutez les fruits et mélangez bien. **3.** Incorporez le mélange de fromage et fruits dans le mélange au Lait Eagle Brand Condensé Sucré. **4.** Versez dans la croûte de tarte cuite et refroidie. **5.** Ajoutez la crème de tartre aux blancs d'oeufs que vous battez jusqu'à ce qu'ils soient presque assez fermes pour se tenir en pics. Ajoutez graduellement le sucre, en battant jusqu'à ce que les blancs soient fermes et luisants, mais pas secs. **6.** Disposez délicatement les blancs d'oeufs battus sur la garniture de tarte. **7.** Faites cuire à four doux (325°F.) environ 15 minutes, jusqu'à ce que la meringue soit légèrement dorée. Laissez tiédir.

**N'importe lesquels des fruits ci-dessous peuvent être employés:*

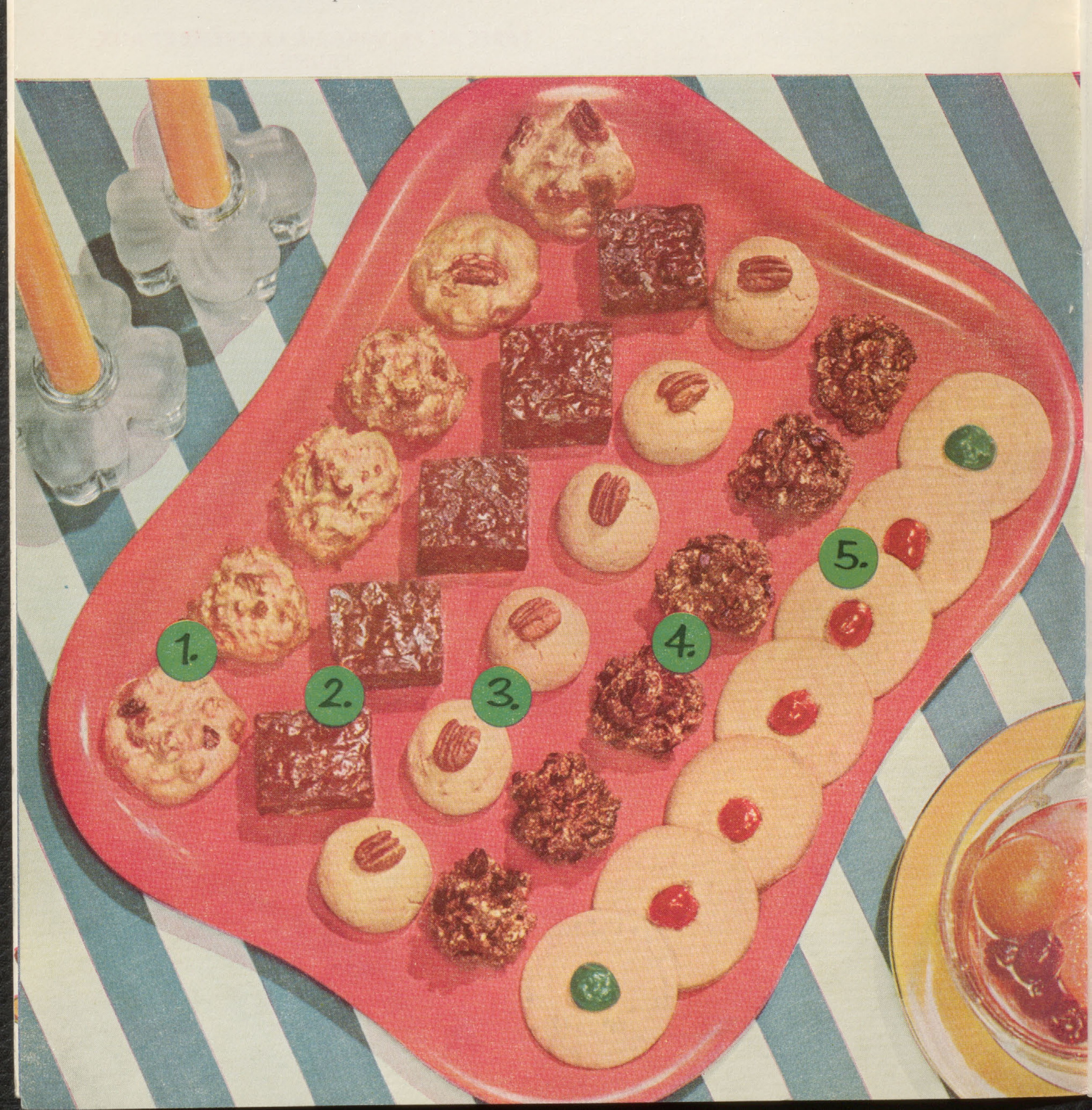
1 tasse de fraises coupées en tranches
1 tasse de framboises fraîches
1 tasse d'ananas écrasé, égoutté
1½ tasse (boîte No 2) de cerises rouges aigres, dénoyautées et bien égouttées
2 bananes moyennes, en tranches



# PETITS FOURS

## *qui se font presque tout seuls*

Vous est-il difficile de garder votre pot à petits fours bien garni? Pas si vous avez Eagle Brand sur l'étagère de votre dépense. Avec cet ingrédient "magique", vous pouvez faire une quantité de délicieux petits fours en un clin d'oeil.



## 1. PETITS FOURS MAGIQUES DE "6 FAÇONS"

*Cette recette est merveilleuse de 6 façons! C'est une recette basique qui vous donne tant de variété si facilement que vous regretterez de ne pas l'avoir découverte depuis longtemps. (Fait environ 30 petits fours de 2½" de diamètre.)*

**1 ⅓ tasse (boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**½ tasse de beurre d'arachides***
**Un des six ingrédients suivants:**
**2 tasses de raisins secs**
**2 tasses de flocons de maïs**
**3 tasses de noix de coco déchiquetée**
**2 tasses de flocons de son**
**1 tasse de noix hachées**
**2 tasses de dattes hachées**

**1.** Mélangez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré, le beurre d'arachides, et *l'un* des six ingrédients donnés ci-dessus; **2.** Faites tomber d'une cuiller à thé sur une plaque bien graissée. **3** Faites cuire environ 12 minutes à four modéré (375°F.) ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. **4.** Retirez-les immédiatement de la plaque.

**N'employez pas de beurre d'arachides croquant.*

## 2. NÉGRILLONS VITE FAITS

*Tout le monde raffole des négrillons, surtout des négrillons genre fudge que vous faites avec Eagle Brand. (Fait une douzaine de barres de 2" x 2⅔".)*

**1 paquet (6 onces) de morceaux de chocolat mi-sucré**
**⅔ tasse (½ boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**Pincée de sel**
**1 cuillerée à thé d'extrait de vanille**
**1 tasse de noix grossièrement hachées**

**1.** Faites fondre le chocolat au-dessus d'eau chaude ne bouillant pas. **2.** Versez-y le Lait Eagle Brand Condensé Sucré en remuant et retirez du feu. **3.** Ajoutez le sel, la vanille et les noix, en remuant. **4.** Versez dans un moule bien graissé de 8" x 8" x 2". Faites cuire 25 minutes à four modéré (375°F.). **5.** Coupez les négrillons en barres pendant qu'ils sont chauds; retirez-les du moule quand ils sont tièdes.

## 3. PETITS FOURS AUX NOIX

*Regardez les mains s'avancer vivement, quand vous offrez un plat lein de ces petites boules exquises. (Fait environ 6 douzaines de tits fours de 1" de diamètre.)*

**2 ¼ tasses de farine tamisée**
**2 cuillerées à thé de poudre à pâte**
**½ cuillerée à thé de sel**
**½ tasse de beurre**
**⅔ tasse (½ boîte) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**½ tasse de cassonade foncée, bien tassée**
**1 oeuf, battu**
**1 cuillerée à thé d'extrait de vanille**
**½ tasse de noix finement hachées**

**1.** Tamisez ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. **2.** Crémez le beurre; mélangez-y graduellement le Lait Eagle Brand Condensé Sucré. **3.** Ajoutez la cassonade et les oeufs, puis la vanille, en remuant. **4.** Mélangez-y les ingrédients secs, puis les noix. **5.** Enveloppez la pâte dans du papier paraffiné et faites refroidir à fond dans le réfrigérateur pendant environ 1 heure. **6.** Donnez à la pâte la forme de petites boules que vous placez sur une plaque graissée. Faites cuire environ 10 minutes à four modéré (375°F.), jusqu'à ce que légèrement dorés. Retirez vivement de la plaque.

## 4. PETITS FOURS À L'AVOINE ET AU FUDGE

*Si vous aimez la consistance délicieuse d'un petit four au gruau d'avoine, voyez simplement comment Eagle Brand et du chocolat font d'exquis petits fours. (Fait environ 30 petits fours de 1½" de diamètre.)*

**1 ⅓ tasse (boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**2 carrés (2 onces) de chocolat non sucré**
**1 cuillerée à soupe d'eau**
**1 cuillerée à thé d'extrait de vanille**
**1 ½ tasse d'avoine à cuisson rapide**
**½ tasse de raisins secs**

**1.** Mettez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré, le chocolat et l'eau dans la partie supérieure d'un bain-marie. **2.** Faites cuire de 5 à 8 minutes au-dessus d'eau bouillant rapidement, en remuant constamment, jusqu'à ce que le mélange épaississe et ne coule plus de la cuiller. **3.** Retirez du feu. Ajoutez la vanille en remuant. Mélangez-y l'avoine et les raisins. Laissez reposer 15 minutes. **4.** Laissez tomber par cuillerées à thé sur une plaque graissée. Faites cuire environ 10 minutes à four modéré (350°F.) jusqu'à ce que les petits fours soient fermes et légèrement dorés en dessous. **5.** Retirez-les vivement de la plaque.

## 5. PETITS FOURS MAGIQUES

*Petits fours au goût fin, croquants et très riches. Merveilleux pour les fêtes . . . pour les occasions spéciales. (Fait environ 6 douzaines de petits fours de 2" de diamètre.)*

**2 ¼ tasses de farine tamisée**
**2 cuillerées à thé de poudre à pâte**
**½ cuillerée à thé de sel**
**½ tasse de beurre**
**⅔ tasse (½ boîte) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**⅔ tasse de cassonade foncée, bien tassée**
**1 oeuf, battu**
**1 cuillerée à thé d'extrait de vanille**
**1 cuillerée à thé d'extrait de citron**

**1.** Tamisez ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. **2.** Crémez le beurre; mélangez-y graduellement le Lait Eagle Brand Condensé Sucré. **3.** Ajoutez-y le sucre et l'oeuf en battant. Mélangez-y les extraits de vanille et de citron. **4.** Ajoutez les ingrédients secs en mélangeant à fond. **5.** Enveloppez la pâte dans du papier paraffiné et faites refroidir à fond dans le réfrigérateur, pendant environ 1 heure. **6.** Partagez la pâte en trois; abaissez chaque part au rouleau sur une planche légèrement enfarinée, jusqu'à une épaisseur d'environ ⅛ de pouce. Coupez avec un coupe-pâte enfariné. Placez sur une plaque graissée, à environ 1 pouce d'intervalle. **7.** Faites cuire environ 10 minutes à four modéré (375°F.) jusqu'à ce que le bord soit légèrement doré. Retirez vivement de la plaque.


12.
11.
10.
9.
8.
7.
6.

## 6. BOULETTES AU CHOCOLAT ET À LA NOIX DE COCO

*Les enfants raffolent de ces friandises au chocolat remplies de noix de coco. (Fait environ 15 petits fours de 1½" de diamètre.)*

**⅔ tasse (½ boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**1 carré (1 once) de chocolat non sucré**
**⅛ cuillerée à thé de sel**
**1 ½ tasse de noix de coco déchiquetée**
**½ cuillerée à thé d'extrait de vanille**

**1.** Mettez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré, le chocolat et le sel dans la partie supérieure d'un bain-marie. **2.** Faites cuire environ 10 minutes au-dessus d'eau bouillant rapidement, en remuant souvent, jusqu'à ce que le mélange épaississe. **3.** Retirez de la chaleur. Ajoutez la noix de coco et la vanille en remuant. **4.** Faites tomber par cuillerées à thé, sur une plaque bien graissée, à environ 1 pouce d'intervalle. **5.** Faites cuire à four modéré (350°F.) de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que les petits fours soient dorés. Enlevez-les immédiatement de la plaque.

## 7. MACARONS À LA NOIX DE COCO

*Petits fours onctueux que vous pouvez faire en 10 minutes. (Fait environ 30 petits fours de 1½" de diamètre.)*

**⅔ tasse (½ boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**3 tasses de noix de coco déchiquetée**
**1 cuillerée à thé d'extrait de vanille**

**1.** Mélangez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré, la noix de coco et la vanille. **2.** Faites tomber par cuillerées à thé sur une plaque bien graissée, à environ 1 pouce d'intervalle. **3.** Faites cuire à four modéré (350°F.) de 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que les petits fours soient délicatement dorés. **4.** Enlevez-les immédiatement de la plaque.

## 8. MACARONS AU CHOCOLAT CHIP

*Friandises délicieuses à mettre dans les boîtes à lunch des enfants . . . à servir avec du thé ou des boissons glacées. (Fait environ 34 petits fours de 1½" de diamètre.)*

Procédez comme pour les Macarons à la Noix de Coco, en remplaçant 1 tasse de noix de coco par 1 paquet (6 onces) de morceaux de chocolat mi-sucré. Aplatissez-les légèrement avec le dos d'une cuiller et faites cuire de 10 à 12 minutes à four modéré (350°F.).

## 9. MACARONS AUX NOIX

*Petits fours croquants qui disparaissent comme par magie. (Fait environ 40 petits fours de 1½" de diamètre.)*

Procédez comme pour les Macarons à la Noix de Coco, en remplaçant 1 tasse de noix de coco par 1 tasse de noix grossièrement hachées. Faites cuire de 10 à 12 minutes à four modéré (350°F.).

## 10. NÉGRILLONS DORÉS

*Une nouvelle sorte de négrillons que vous ne voudrez pas manquer de faire. Dorés, parsemés de chocolat, ils feront la joie des amateurs de négrillons! (Fait 16 carrés de 2".)*

**2 tasses de miettes grossières de crackers graham, bien tassées (environ 18 crackers)**
**1 paq. (6 onces) de morceaux de chocolat mi-sucré**
**½ tasse de noix grossièrement hachées**
**1 ⅓ tasse (boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**

**1.** Mélangez ensemble les miettes de crackers graham, les morceaux de chocolat et les noix. **2.** Mélangez-y le Lait Eagle Brand Condensé Sucré. **3.** Versez dans un moule carré de 8" x 8" x 2" qui a été graissé et dont le fond a été tapissé de papier paraffiné et de nouveau graissé. Faites cuire environ 40 minutes à four modéré (350°F.) jusqu'à ce que le dessus soit doré. **4.** Retirez du four. Laissez reposer 10 minutes dans le moule. Démoulez; retirez le papier paraffiné et coupez en carrés ou en barres. **5.** Laissez refroidir.

## 11. PETITS FOURS À LA MÉLASSE

*Nouvelle façon de les faire. Remplis de mélasse et d'épices, ces petits fours sont inégalés. (Fait environ 40 petits fours de 2" de diamètre.)*

**1 ⅓ tasse (boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**½ tasse de mélasse**
**⅛ cuillerée à thé de sel**
**½ cuillerée à thé de gingembre**
**½ cuillerée à thé de cannelle**
**2½ tasses de flocons de maïs**
**½ tasse de noix hachées**
**½ tasse de raisins sans pépins, hachés**

**1.** Mettez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré, la mélasse et le sel dans la partie supérieure d'un bain-marie. **2.** Faites cuire environ 10 minutes au-dessus d'eau bouillant rapidement, en remuant constamment, jusqu'à ce que le mélange épaississe. **3.** Laissez tiédir. Ajoutez les épices et mélangez bien. **4.** Ajoutez les flocons de maïs, les noix et les raisins, en remuant. **5.** Faites tomber par cuillerées à thé, sur une plaque graissée, à environ 2 pouces d'intervalle. Faites cuire 15 minutes à four modéré (350°F.). **6.** Enlevez-les immédiatement de la plaque.

## 12. PETITS FOURS PRALINÉS

*Aussi riches en cassonade et pleins de noix que les bonbons à la mode du Sud dont ils ont pris le nom. (Fait 2 douzaines de petits fours de 2½" de diamètre.)*

**⅔ tasse (½ boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**⅓ tasse de cassonade foncée, bien tassée**
**2 cuillerées à soupe de beurre**
**1 oeuf, battu**
**¼ tasse de farine**
**1 tasse de noix hachées**
**½ cuillerée à thé d'extrait d'érable**

**1.** Mettez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré et la cassonade dans la partie supérieure d'un bain-marie. **2.** Faites cuire de 4 à 8 minutes au-dessus d'eau bouillant rapidement, en remuant constamment, jusqu'à consistance très épaisse. **3.** Retirez de la chaleur. Ajoutez le beurre en remuant et en mélangeant bien. **4.** Laissez légèrement tiédir. Ajoutez cela graduellement dans l'oeuf battu, en remuant. Mélangez-y la farine. Ajoutez les noix et l'arome, en mélangeant bien. **5.** Faites tomber la pâte par cuillerées à soupe, sur une plaque graissée, à environ 2 pouces d'intervalle et étalez-la en ronds de 2 pouces. **6.** Faites cuire environ 15 minutes à four modéré (350°F.) jusqu'à ce que le bord soit doré. Retirez vivement de la plaque.

# POUDINGS

## ayant la vraie saveur de 'fait-chez-soi'

Avez-vous déjà entendu parler de poudings faits à la maison qui sont presque aussi faciles à faire que ceux qui sont préparés? Eh bien, les voici—plus délicieux et plus crémeux, plus faciles à réussir que vous ne le croyez. Et voyez toutes les variétés que vous pouvez faire . . . avec le Borden's Eagle Brand.

### POUDING AU CHOCOLAT

*Aucun mélange ne vous a jamais donné le riche goût de fudge de ce pouding Eagle Brand!* (*Fait 7 portions—½ tasse chacune.*)

**1 ⅓ tasse (boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**¼ cuillerée à thé de sel**
**2 tasses d'eau**
**3 carrés (3 onces) de chocolat non sucré**
**3 cuillerées à soupe de fécule de maïs**
**1 cuillerée à thé d'extrait de vanille**

**1.** Mettez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré, le sel et l'eau dans la partie supérieure d'un bain-marie. Remuez jusqu'à mélange parfait. Ajoutez le chocolat. **2.** Faites cuire au-dessus d'eau bouillant rapidement, en remuant souvent, jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. **3.** Ajoutez un peu du mélange au chocolat à la fécule de maïs pour faire une pâte claire. Ajoutez cela lentement au mélange au chocolat, en remuant rapidement. **4.** Continuez la cuisson 15 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit épais, en remuant constamment. **5.** Retirez de la chaleur. Ajoutez la vanille en remuant. **6.** Versez dans des coupes. Faites refroidir.



### CRÈME BAVAROISE À L'ANANAS

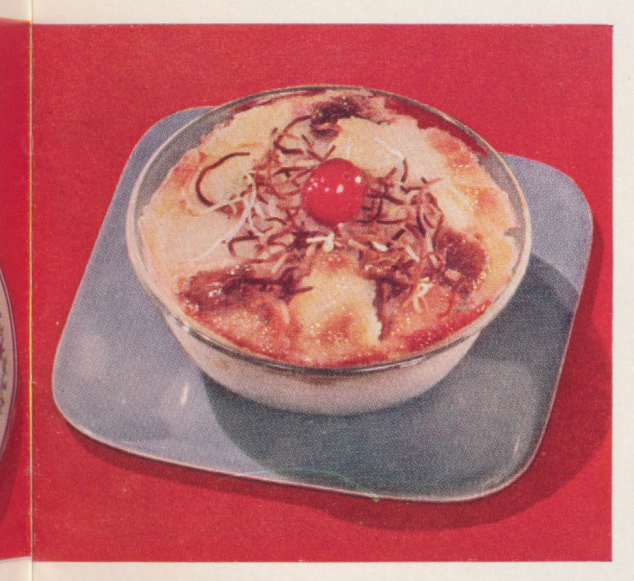
*Voici un excellent dessert que vous pouvez faire économiquement grâce à Eagle Brand. Ne demande que la moitié de la crème dont vous auriez ordinairement besoin.* (*Fait 6 portions—½ tasse chacune.*)

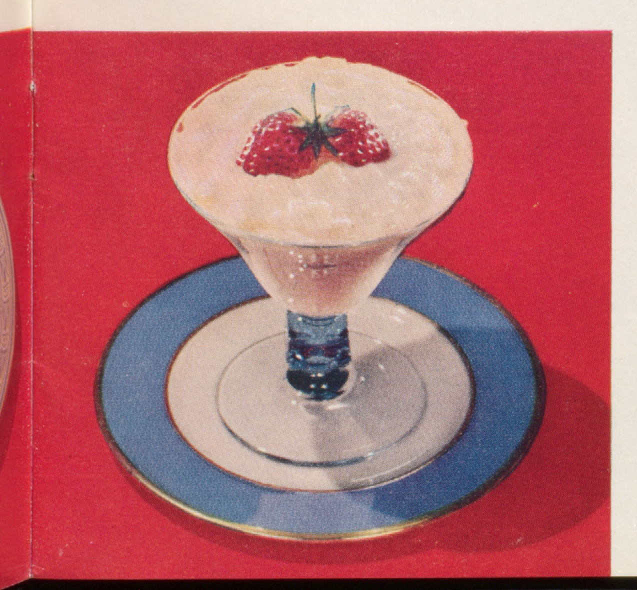
**1 cuillerée à soupe de gélatine sans saveur**
**¼ tasse d'eau froide**
**¼ tasse d'eau chaude**
**⅔ tasse (½ boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**2 cuillerées à soupe de jus de citron**
**½ cuillerée à thé de zeste de citron râpé**
**1 tasse de jus d'ananas de conserve**
**½ tasse de crème lourde**

**1.** Amollissez la gélatine dans l'eau froide pendant 5 minutes. **2.** Ajoutez l'eau chaude. Remuez jusqu'à ce que la gélatine soit fondue. **3.** Ajoutez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré, le jus de citron, le zeste de citron et le jus d'ananas. Remuez jusqu'à mélange parfait. **4.** Mettez le bol dans un récipient d'eau glacée. Remuez jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir. **5.** Fouettez la crème et incorporez-la dans le mélange à la gélatine. **6.** Versez dans un moule préalablement passé à l'eau froide. Faites refroidir. **7.** Quand la crème est prise, démoulez et servez avec une sauce cossetarde, de l'ananas écrasé ou des petits fruits.









## POUDING AU PAIN

*Voyez la merveilleuse et nouvelle saveur qu'Eagle Brand donne à ce dessert favori. (Fait 8 portions—environ ⅔ de tasse chacune.)*

- **1 ⅓ tasse (boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
- **3 tasses d'eau chaude**
- **2 tasses de pain en petits dés ou de miettes de pain frais**
- **3 oeufs, légèrement battus**
- **1 cuillerée à soupe de beurre fondu**
- **½ cuillerée à thé de sel**
- **1 cuillerée à thé d'extrait de vanille ou de zeste de citron râpé**

**1.** Mélangez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré et l'eau chaude. **2.** Versez sur le pain et laissez tiédir. **3.** Ajoutez, en remuant, les oeufs, le beurre, le sel et la vanille ou le zeste de citron. **4.** Versez dans un plat-casserole de 1½ pinte graissé, ou dans un plat à rôtir graissé. Mettez dans un récipient peu profond, contenant de l'eau chaude. **5.** Faites cuire environ 1 heure à four modéré (350°F.) jusqu'à ce qu'une lame de couteau enfoncée près du centre en ressorte propre. **6.** Servez chaud ou froid, avec de la crème, des fruits ou des confitures.

## POUDING AU PAIN DE LUXE

*Bien que le Pouding au Pain fait avec du Lait Eagle Brand Condensé Sucré soit exquis tel quel, il est amusant d'y ajouter quelque chose, une fois de temps en temps. (Fait 8 portions—environ ⅔ de tasse chacune.)*

Procédez comme pour le Pouding au Pain et ajoutez 1 tasse de noix de coco déchiquetée au pouding, juste avant de le mettre au four. Garnissez de crème fouettée, de votre sauce au citron préférée ou de gelée.

## POUDING AU RIZ CRÉMEUX

*Voyez les vôtres s'en régaler. Ils diront certainement qu'ils ne savaient pas qu'un pouding au riz pouvait être si délicieux! (Fait 8 portions—½ tasse chacune.)*

- **½ tasse de riz non cuit, lavé**
- **3 tasses d'eau bouillante**
- **1 ½ cuillerée à thé de sel**
- **1 ⅓ tasse (boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
- **½ tasse de raisins secs, si désiré**
- **2 oeufs, légèrement battus, si désiré***
- **1 cuillerée à thé d'extrait de vanille**
- **¼ cuillerée à thé de muscade**

**1.** Mettez le riz, l'eau et le sel dans la partie supérieure d'un bain-marie. Couvrez et placez sur la partie inférieure du bain-marie, contenant de l'eau bouillant rapidement. **2.** Faites cuire environ 40 minutes, jusqu'à ce que le riz soit tendre. **3.** Ajoutez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré et les raisins en remuant. **4.** *Si vous n'employez pas d'oeufs*, continuez à faire chauffer environ 12 minutes au-dessus de l'eau bouillante, jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement. *Si vous employez des oeufs*, abaissez la chaleur et ajoutez doucement les oeufs, en remuant rapidement; continuez à faire chauffer environ 6 minutes, jusqu'à ce que le mélange adhère à une cuiller. **5.** Retirez de la chaleur; ajoutez la vanille et la muscade en remuant. **6.** Servez chaud ou froid.

*REMARQUE: *Les oeufs donnent un pouding plus épais, plus riche.*

# COSSETARDES

## qui ne manquent pas de saveur!

Vous servirez des cossetardes plus souvent, quand vous les ferez avec Eagle Brand. Elles sont si lisses, si onctueuses, si délicieuses. Et elles sont toujours réussies—grâce au Lait Eagle Brand.

### 1. COSSETARDE AU FOUR MAGIQUE

*Dès que vous plongez votre cuiller dans cette cossetarde Eagle Brand, vous savez que vous allez vous régaler! (Fait 6 portions—½ tasse chacune.)*

**⅔ tasse (½ boîte) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**2 tasses d'eau chaude**
**3 oeufs, légèrement battus**
**½ cuillerée à thé de sel**
**1 cuillerée à thé d'extrait de vanille**
**Muscade**

**1.** Mélangez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré et l'eau. **2.** Versez petit à petit sur les oeufs en remuant. Ajoutez le sel et la vanille en remuant. **3.** Versez dans un plat-casserole de 1 pinte graissé ou dans 6 coupes à cossetarde. Saupoudrez de muscade. **4.** Mettez dans un récipient peu profond rempli d'eau chaude jusqu'à une hauteur d'un pouce. **5.** Faites cuire 45 minutes à four doux (325°F.) ou jusqu'à ce qu'une lame de couteau enfoncée près du centre en ressorte propre. Faites refroidir.

### 2. COSSETARDE MOLLE

*Une cossetarde plus claire, de goût plus fin. Délicieuse comme dessert ou comme sauce avec des gâteaux simples ou des poudings. (Fait 4 portions—½ tasse chacune.)*

**½ tasse de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**1 ½ tasse d'eau chaude**
**¼ cuillerée à thé de sel**
**2 à 3 oeufs, légèrement battus***
**1 cuillerée à thé d'extrait de vanille**

**1.** Mélangez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré, l'eau chaude et le sel dans la partie supérieure d'un bain-marie. **2.** Ajoutez graduellement les oeufs battus, en remuant constamment. **3.** Faites cuire au-dessus d'eau chaude, pas bouillante, en remuant constamment, jusqu'à ce que le mélange adhère à une cuiller en argent. **4.** Retirez immédiatement de la chaleur. Faites refroidir rapidement. **5.** Ajoutez la vanille et versez dans les coupes à dessert (ou dans un pot, si vous l'employez comme sauce). **6.** Faites refroidir.
*Si les oeufs sont petits, mettez-en trois.

### 3. OEUFS À LA NEIGE

*Quel enfant ne raffole pas des Oeufs à la Neige? Quelle maman n'est pas enthousiasmée par la manière facile de les faire avec Eagle Brand? (Fait 4 portions—½ tasse chacune.)*

**1.** Procédez comme pour la Cossetarde Molle, en employant 2 jaunes d'oeufs et l'oeuf entier. Versez dans une jatte à dessert ou dans des coupes individuelles. Faites refroidir. **2.** Ajoutez ¼ cuillerée à thé de crème de tartre et quelques grains de sel à 2 blancs d'oeufs. Battez-les jusqu'à ce qu'ils soient presque assez fermes pour se tenir en pic. **3.** Ajoutez graduellement 4 cuillerées à soupe de sucre, en battant jusqu'à ce que les blancs soient fermes et luisants, mais pas secs. Quand vous ajoutez le reste du sucre, ajoutez aussi ½ cuillerée à thé de vanille. **4.** Faites tomber par cuillerées sur la cossetarde, et faites refroidir. Ou bien, faites tomber par cuillerées dans un moule peu profond à moitié rempli d'eau chaude et faites cuire 15 minutes à four doux (325°F.) jusqu'à ce que la meringue soit légèrement dorée, puis mettez-la sur la cossetarde et faites refroidir.

### 4. COSSETARDE AU CAFÉ

*La bonne saveur corsée du café—la bonne saveur crémeuse d'Eagle Brand font une merveille de ce dessert. (Fait 6 portions—½ tasse chacune.)*

**3 ½ cuillerées à thé de Café Instantané Borden's**
**2 tasses d'eau chaude**
**⅔ tasse (½ boîte) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**3 oeufs, légèrement battus**
**½ cuillerée à thé de sel**
**½ cuillerée à thé d'extrait de vanille, si désiré**
**Muscade**

**1.** Ajoutez l'eau chaude au café et remuez. **2.** Mélangez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré et le café. **3.** Ajoutez graduellement les oeufs battus, en remuant constamment. Ajoutez le sel et la vanille en remuant. **4.** Versez dans un plat-casserole de 1 pinte, graissé, ou dans des coupes à cossetarde. Saupoudrez de muscade. **5.** Mettez dans un récipient rempli d'eau chaude jusqu'à la hauteur de la cossetarde. **6.** Faites cuire 45 minutes à four doux (325°F.), ou jusqu'à ce qu'une lame de couteau enfoncée près du centre en ressorte propre. Faites refroidir.

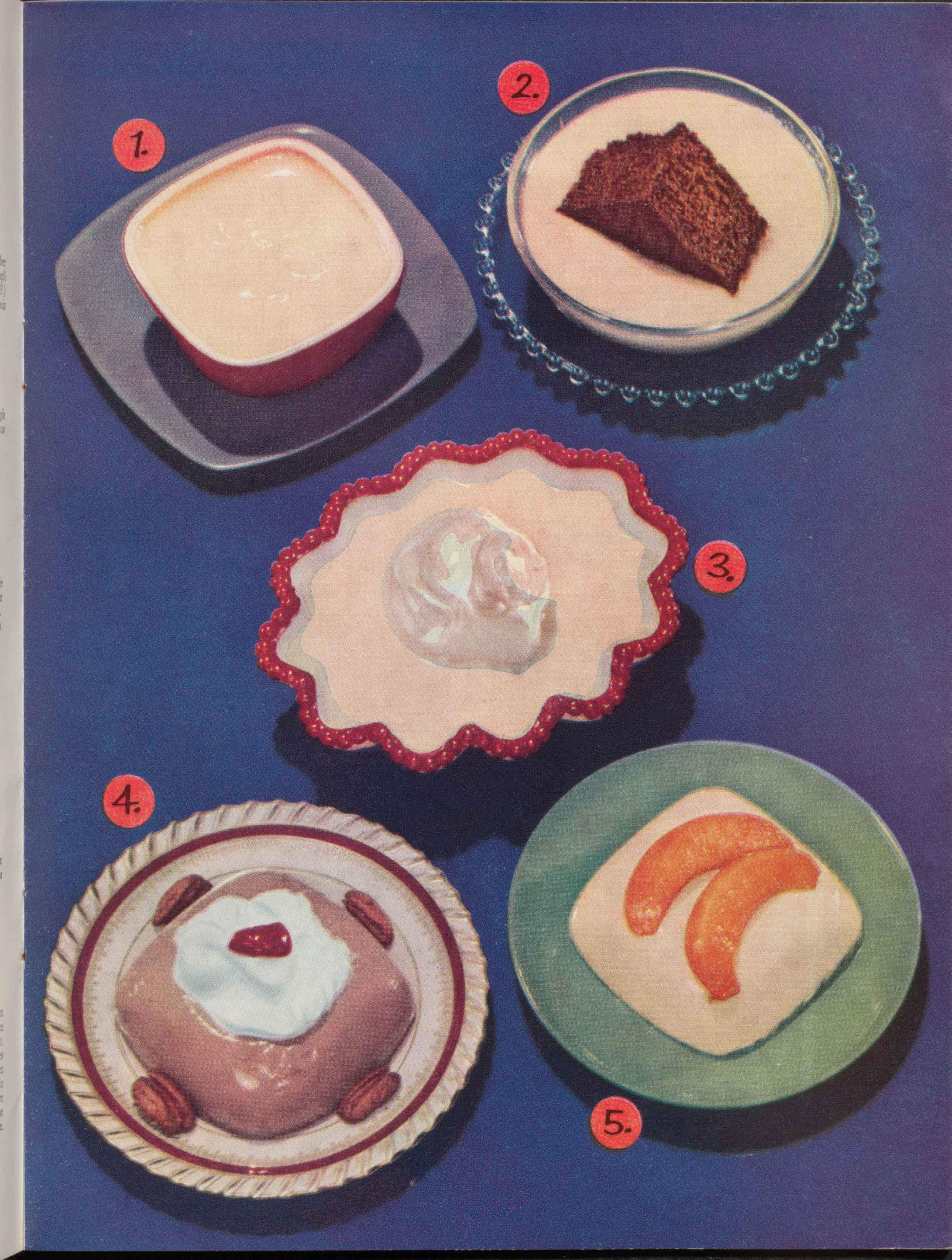
REMARQUE: Le café instantané et l'eau chaude peuvent être remplacés par 1 tasse d'eau chaude et 1 tasse de café noir fort.

### 5. COSSETARDE AUX PÊCHES AU FOUR

*Surprise, surprise! Une pêche exquise dissimulée sous un lit neigeux de cossetarde extra-crémeuse. (Fait 9 portions—environ ⅔ tasse chacune.)*

**⅔ tasse (½ boîte) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**2 tasses d'eau chaude**
**3 oeufs, légèrement battus**
**½ cuillerée à thé de sel**
**1 cuillerée à thé d'extrait de vanille**
**9 moitiés de pêches, fraîches ou de conserve**
**Muscade**

**1.** Mélangez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré et l'eau chaude. **2.** Ajoutez graduellement les oeufs battus, en remuant constamment. Ajoutez le sel et la vanille en remuant. **3.** Mettez les moitiés de pêches bien égouttées dans des coupes à cossetarde. Versez le lait sur les pêches. Saupoudrez de muscade. **4.** Mettez dans un récipient rempli d'eau chaude jusqu'à la hauteur de la cossetarde. **5.** Faites cuire 45 minutes à four doux (325°F.), ou jusqu'à ce qu'une lame de couteau enfoncée près du centre en ressorte propre. Faites refroidir.


1.
2.
3.
4.
5.

# DESSERTS POUR RÉUNIONS

## merveilleux et différents!

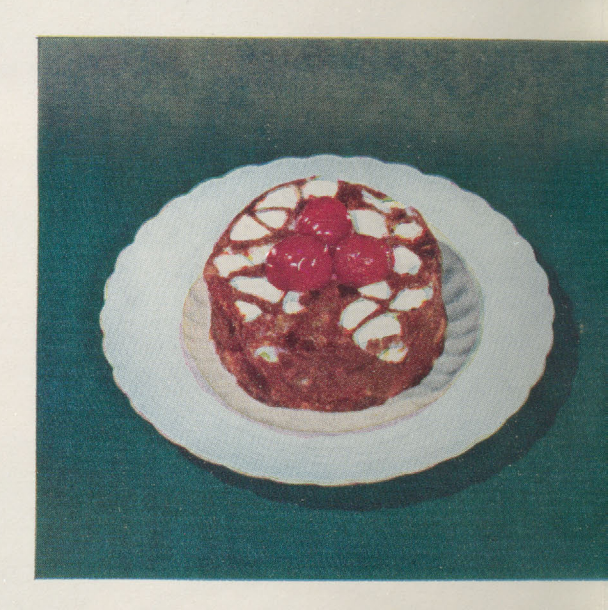
Voulez-vous quelques bonnes idées pour vos réceptions? Essayez l'une de ces succulentes recettes, et voyez comme il est facile de faire de beaux desserts avec Eagle Brand. Vos amies ne manqueront pas de vous en demander la recette, après y avoir goûté.

### GÂTEAU À LA PÂTE DE GUIMAUVE

*Voici un autre merveilleux dessert qui ne demande pas de cuisson et peut même être fait la veille. Parfait quand on est nombreux. (Fait 10 portions.)*

**32 bonbons à la pâte de guimauve (½ liv.)**
**¼ tasse d'eau**
**½ tasse de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**½ tasse de noix hachées**
**½ tasse de dattes finement hachées**
**2 ½ tasses de miettes de crackers graham (30)**

**1.** Coupez les bonbons à la guimauve en quatre et mettez-les dans un bol à mélanger. Ajoutez l'eau. **2.** Ajoutez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré, les noix et les dattes. Mélangez bien. **3.** Ajoutez les miettes de crackers et mélangez bien. **4.** Formez un rouleau d'environ 6 pouces de long et 3 pouces de diamètre. Couvrez de papier paraffiné. **5.** Faites refroidir 12 heures ou plus dans le réfrigérateur. **6.** Coupez en tranches. Garnissez de crème fouettée, si vous le désirez.



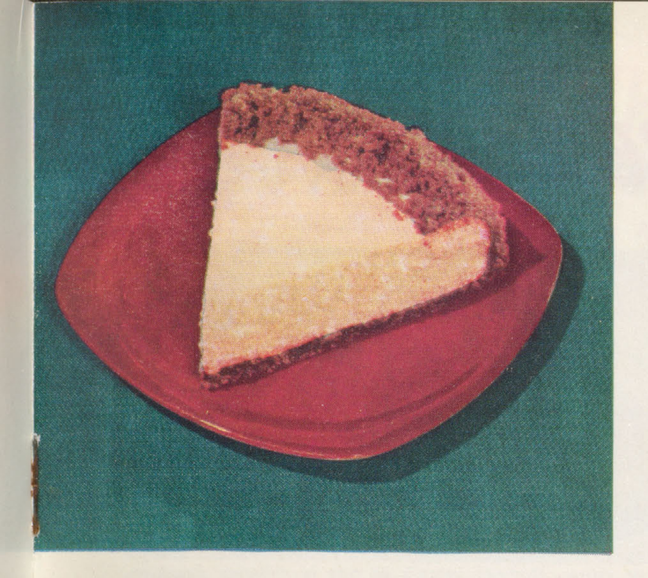
### GÂTEAU GLACIÈRE À LA COMPOTE DE POMMES

*De la délicieuse compote de pommes entre des étages de gâteau duveteux aromatisé au citron—voici un dessert facile à faire et qui aura du succès! (Fait 8 portions.)*

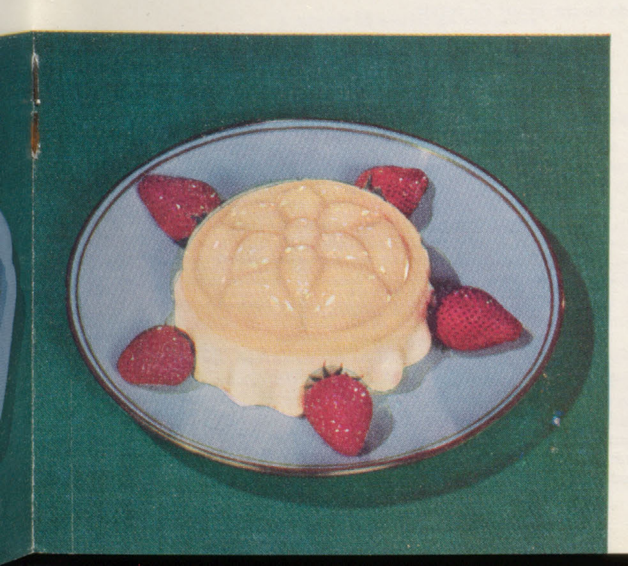
**1 ⅓ tasse (boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**¼ tasse de jus de citron**
**2 blancs d'oeufs**
**2 cuillerées à soupe de jus de citron**
**2 tasses de compote de pommes**
**Biscuits secs à la vanille (environ ⅓ liv.)**

**1.** Mélangez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré et ¼ tasse de jus de citron, en remuant jusqu'à ce que le mélange épaississe. **2.** Battez les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient fermes mais pas secs. Incorporez-les dans le mélange au lait. **3.** Ajoutez 2 cuillerées à soupe de jus de citron à la compote de pommes. **4.** Garnissez de papier paraffiné un moule de 8″ x 8″ x 2″. **5.** Mettez un lit de biscuits secs au fond du moule. Couvrez avec la moitié du mélange au lait. Couvrez avec la moitié de la compote de pommes. Répétez. Terminez par un lit de biscuits. **6.** Faites refroidir 12 heures ou plus dans le réfrigérateur. **7.** Juste avant de servir, démoulez sur une assiette et enlevez le papier paraffiné. Coupez en morceaux de 2″ x 4″. Garnissez de crème fouettée, si vous le désirez.









## GÂTEAU AU FROMAGE SANS FROMAGE

*C'est exact, sans fromage! Mais aussi parfait que le gâteau au fromage le plus exquis que vous ayez jamais goûté. (Fait 8 portions.)*

**4 oeufs, séparés**
**1 ⅓ tasse (boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**⅓ tasse de jus de citron**
**1 cuillerée à thé de zeste de citron râpé**
**1 cuillerée à thé d'extrait de vanille**
**½ cuillerée à thé de muscade**
**⅔ tasse de miettes de zwiebacks (12)**
**2 cuillerées à soupe de beurre fondu**

**1.** Battez les jaunes d'oeufs. Ajoutez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré et mélangez bien. **2.** Ajoutez le jus et le zeste de citron, la vanille et la muscade. Mélangez bien. **3.** Battez les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient fermes mais pas secs. Incorporez-les dans le mélange au lait. **4.** Mélangez les miettes de zwiebacks et le beurre. Saupoudrez la moitié des miettes dans un moule beurré carré (8" x 8" x 2") ou rond (9" x 2"). Versez le mélange et saupoudrez-y le reste des miettes. **5.** Faites cuire 30 minutes à four doux (325°F.). Laissez tiédir 1 heure dans le four avec la porte fermée.

## ROULEAU AUX DATTES ET NOIX

*Ne demande pas de cuisson; faites simplement refroidir et servez. Puis préparez-vous à recevoir des compliments. (Fait 8 portions.)*

**2 tasses (½ liv.) de biscuits secs à la vanille, émiettés**
**1 tasse de dattes hachées**
**½ tasse de noix hachées**
**½ tasse de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**2 cuillerées à thé de jus de citron**

**1.** Mélangez les miettes de biscuits, les dattes et les noix. **2.** Mélangez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré et le jus de citron. Ajoutez cela au mélange mietteux et pétrissez bien. **3.** Formez un rouleau de 3 pouces de diamètre que vous couvrez de papier paraffiné. **4.** Faites refroidir 12 heures ou plus dans le réfrigérateur. **5.** Coupez en tranches. Garnissez de crème fouettée ou de sauce figée, si vous le désirez.

## CRÈME ESPAGNOLE NON CUITE

*Un dessert léger et rafraîchissant à servir après un repas copieux. Si beau à voir aussi, parce que vous le ferez naturellement dans votre plus joli moule. (Fait 4 portions.)*

**1 cuillerée à soupe (1 envelope) de gélatine ordinaire sans saveur**
**¼ tasse d'eau froide**
**2 oeufs, séparés**
**⅔ tasse (½ boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**⅛ cuillerée à thé de sel**
**½ cuillerée à thé d'extrait de vanille**
**¼ tasse d'eau bouillante**

**1.** Ramollissez la gélatine dans l'eau froide pendant 5 minutes. **2.** Battez les jaunes d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient couleur citron. Ajoutez-y, en remuant, le Lait Eagle Brand Condensé Sucré, le sel et la vanille. **3.** Versez l'eau bouillante sur la gélatine ramollie et remuez jusqu'à dissolution. **4.** Versez la gélatine en remuant dans le mélange au lait condensé. **5.** Battez les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient fermes mais pas secs: incorporez-les dans le mélange au lait condensé. **6.** Versez, dans un moule rincé à l'eau froide, d'une contenance de 3 tasses. Faites refroidir dans le réfrigérateur jusqu'à consistance ferme. **7.** Démoulez et servez avec une sauce ou de la crème fouettée.

# SAUCES et SAUCES À SALADES
## vite faites et veloutées

### SAUCE AU CHOCOLAT MAGIQUE

*Même les plus simples desserts, garnis de cette sauce préférée, prennent un air de fête, une nouvelle saveur délicieuse. Et pensez qu'il ne vous faut que 10 minutes pour la faire avec Eagle Brand. (Fait 2 à 2½ tasses.)*

**1 ⅓ tasse (boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**2 carrés (2 onces) de chocolat non sucré**
**⅛ cuillerée à thé de sel**
**½ à 1 tasse d'eau chaude**
**½ cuillerée à thé d'extrait de vanille**

**1.** Versez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré, le chocolat et le sel dans la partie supérieure d'un bain-marie. **2.** Faites cuire au-dessus d'eau bouillant rapidement, en remuant souvent, jusqu'à consistance épaisse (environ 10 minutes). **3.** Retirez de la chaleur. Ajoutez doucement l'eau, en remuant, la quantité dépendant de la consistance désirée. Laissez tiédir. **4.** Ajoutez la vanille en remuant. Servez avec de la crème glacée, du gâteau ou du pouding.

### SAUCE COSSETARDE MOLLE

*Les desserts à la gélatine, les poudings cuits à la vapeur ou au four, les Brown Betty et les fruits que vous préférez sont exquis avec cette sauce délicieuse. (Fait environ 1¾ tasse.)*

**1 cuillerée à soupe de farine**
**¼ cuillerée à thé de sel**
**½ tasse de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**1 ½ tasse d'eau chaude**
**1 oeuf, légèrement battu**
**½ cuillerée à thé d'extrait de vanille**

**1.** Mélangez la farine, le sel et le Lait Eagle Brand Condensé Sucré dans la partie supérieure d'un bain-marie. Ajoutez l'eau chaude lentement, en remuant. **2.** Faites cuire au-dessus d'eau bouillante, en remuant constamment, jusqu'à consistance légèrement épaissie. Retirez de la chaleur. **3.** Ajoutez lentement à l'oeuf battu, en remuant rapidement. Remettez au bain-marie. **4.** Faites cuire au-dessus d'eau chaude, pas bouillante, en remuant constamment (environ 10 minutes), jusqu'à ce que le mélange adhère à une cuiller en argent. Retirez immédiatement de la chaleur et faites vivement tiédir. **5.** Ajoutez la vanille en remuant. Faites refroidir.

### SAUCE AU FUDGE CHAUDE

*Une sauce succulente et ultra-riche avec une merveilleuse saveur de "bonbon au chocolat". (Fait environ 1⅓ tasse.)*

**⅔ tasse (½ boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**½ tasse d'eau**
**⅛ cuillerée à thé de sel**
**¼ tasse de sucre**
**1 ½ carré (1 ½ once) de chocolat non sucré**

**1.** Versez le Lait Eagle Brand Consensé Sucré, l'eau, le sel et le sucre dans la partie supérieure d'un bain-marie. Mélangez bien. Ajoutez le chocolat. **2.** Faites cuire au-dessus d'eau bouillant rapidement, en remuant fréquemment, jusqu'à consistance épaisse et lisse (environ 25 minutes). **3.** Retirez de la chaleur et servez chaud sur de la crème glacée, du gâteau ou du pouding.

### SAUCE CRÉMEUSE AUX FRUITS

*Une garniture parfaite pour le pain d'épices, le gâteau ordinaire le pouding domestique. (Fait environ 2 tasses.)*

**⅔ tasse (½ boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**3 cuillerées à soupe de jus de citron**
**1 tasse de fruits***
**Eau froide**

**1.** Mélangez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré et le jus de citron. Remuez jusqu'à ce que le mélange épaississe. **2.** Ajoutez les fruits. Mélangez bien. **3.** Ajoutez l'eau par cuillerées à soupe jusqu'à consistance désirée.

**Vous pouvez employer de l'ananas écrasé et égoutté, des fraises coupées en tranches, des framboises fraîches ou des bananes coupées en cubes.*

### MAYONNAISE MAGIQUE

*La sauce à salades la plus l-i-s-s-e — et tellement bonne! Et, pourtant, vous n'avez qu'à mettre les ingrédients ensemble et les agiter. (Fait 1¼ tasse.)*

**⅔ tasse (½ boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**¼ tasse de vinaigre ou de jus de citron**
**¼ tasse d'huile à salade ou de beurre fondu**
**1 jaune d'oeuf**
**½ cuillerée à thé de sel**
**Pincée de poivre de Cayenne**
**1 cuillerée à thé de moutarde en poudre**

**1.** Mettez les ingrédients dans un bocal d'une chopine, fermez-le hermétiquement et agitez vigoureusement pendant 2 minutes. Si vous le désirez, vous pouvez mettre les ingrédients dans un bol à mélanger et les battre au moussoir jusqu'à ce que le mélange soit épaissi. **2.** Si vous désirez une consistance plus épaisse, faites refroidir pendant environ une heure avant de servir.

### GARNITURE CRÉMEUSE POUR SALADES DE FRUITS

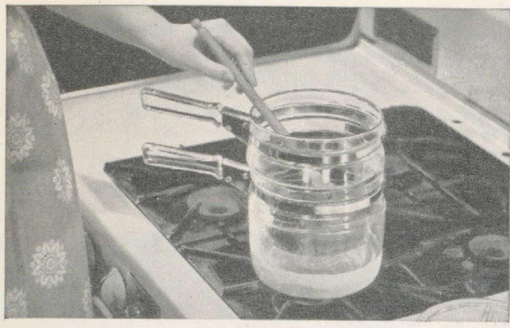
(Fait 1⅔ tasse)

**⅔ tasse (½ boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**1 cuillerée à thé de zeste de citron râpé**
**¼ tasse de jus de citron**
**¼ tasse d'huile à salade**
**⅛ cuillerée à thé d'essence de menthe poivrée, si désiré**
**½ tasse de crème lourde, fouettée**

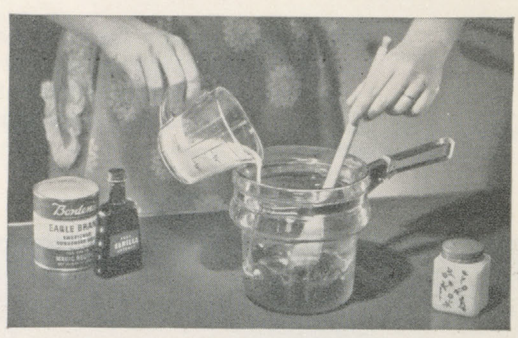
**1.** Mélangez le lait condensé, le zeste de citron, le jus de citron, l'huile à salade et l'essence de menthe poivrée dans un bol à mélanger. Battez avec un moussoir jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé et épaissi. Faites refroidir. **2.** Au moment de servir, incorporez la crème fouettée. Servez avec une salade de fruits.

# C'EST FACILE AVEC EAGLE BRAND

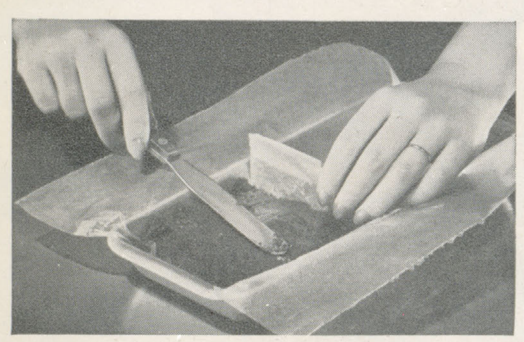
## Faites ces Truffes Magiques!



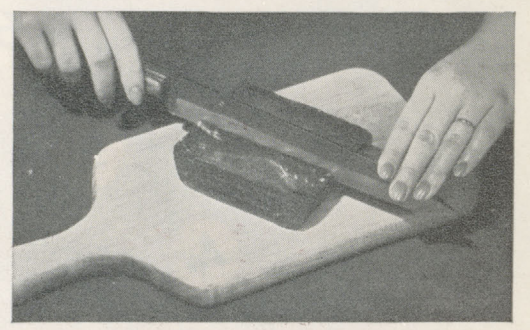
**1.** "Les Truffes Magiques sont si amusantes à faire", dit cette jeune cuisinière, en commençant par faire fondre le chocolat dans un bain-marie.



**2.** Elle y ajoute du lait Eagle Brand, du sel, de la vanille, des noix, et elle remue jusqu'à ce que ce soit lisse. C'est tout! Pas de beurre coûteux, pas de sucre supplémentaire.



**3.** Elle met le mélange dans un récipient tapissé de papier paraffiné, le tasse en un bloc d'une épaisseur de un pouce et le fait refroidir environ 2 heures.



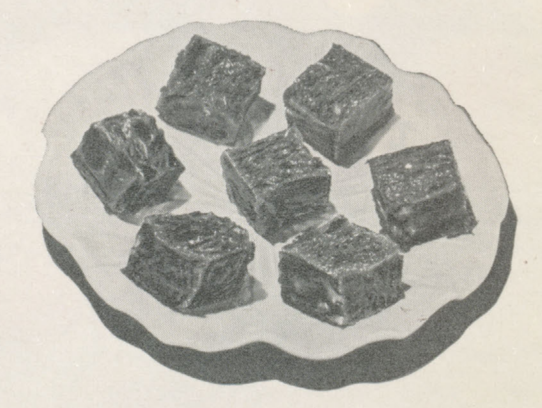
**4.** Dernière étape facile. Elle démoule le bloc, enlève le papier et coupe le bloc en carrés. Existe-t-il quelque chose de plus facile à faire!

### TRUFFES MAGIQUES faites en 12 minutes—rien à battre

*Cette recette exclusive à Eagle Brand fait environ ½ livre de bonbons au chocolat délicieux et extra-lisses.*

**1 paquet (6 onces) de morceaux de chocolat mi-sucré**
**⅓ tasse PLUS 1 cuillerée à soupe de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**Pincée de sel**
**½ cuillerée à thé d'extrait de vanille**
**3 cuillerées à soupe de noix hachées, si désiré**

**1.** Faites chauffer le chocolat dans la partie supérieure d'un bain-marie, au-dessus d'eau bouillant rapidement, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'il soit juste fondu. Retirez de la chaleur. **2.** Ajoutez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré, le sel, la vanille, et les noix, si vous en mettez. Ne remuez que jusqu'à ce que ce soit lisse. **3.** Versez dans un récipient tapissé de papier paraffiné et pressez en un bloc de un pouce d'épaisseur. **4.** Faites refroidir environ 2 heures dans le réfrigérateur, jusqu'à consistance ferme. **5.** Démoulez, enlevez le papier paraffiné, et coupez en morceaux. **6.** Gardez dans un récipient hermétiquement fermé.



**TRUFFES MAGIQUES AU CAFÉ**—*Suivez les instructions données pour les Truffes Magiques mais remplacez l'extrait de vanille par 2 cuillerées à thé de Café Instantané Borden's.*

# BONBONS

## *si faciles qu'un enfant peut les faire*

Les enfants aiment faire des bonbons; donc, quand les vôtres veulent faire du fudge ou des caramels, prenez Eagle Brand. Ils obtiendront des résultats tellement merveilleux, des bonbons tellement lisses et crémeux que vous voudrez, vous aussi, essayer toutes ces recettes.



## 1. FONDANT VITE FAIT

*Avec cette recette facile, vous pouvez obtenir toute une variété de délicieux bonbons sucrés. (Fait environ 1⅓ livre.)*

**⅔ tasse (½ boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**1 cuillerée à thé d'extrait de vanille**
**4 tasses de sucre à glacer tamisé**

**1.** Mélangez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré et la vanille. **2.** Ajoutez graduellement le sucre à glacer, en mélangeant jusqu'à consistance lisse et crémeuse.
*Variations:* Employez ce fondant entre des moitiés de noix ou pour garnir des dattes: ou bien donnez-lui la forme de petites boules que vous roulez dans des noix hachées, de la noix de coco déchiquetée, du chocolat râpé, des fruits confits. Ou encore, aromatisez-le et colorez-le à votre goût, et faites-en des bonbons ronds et plats.

## 2. BOULES À LA NOIX DE COCO ET AUX ABRICOTS

*Abricots acides et sucrés. Eagle Brand fait de ces bonbons un véritable régal. (fait 32 bonbons de 1¼" de diamètre.)*

**1 ½ tasse d'abricots secs passés au hachoir**
**2 tasses de noix de coco déchiquetée**
**⅔ tasse (½ boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**Sucre à glacer**

**1.** Mélangez les abricots et la noix de coco. Ajoutez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré et mélangez bien. **2.** Donnez la forme de petites boules que vous roulez dans du sucre à glacer, si vous le désirez. **3.** Laissez reposer jusqu'à consistance ferme.

## 3. BOUCHÉES AUX CACAHUÈTES ET AU CHOCOLAT

*Merveilles sucrées et croquantes. (Fait 26 bouchées de 1¾" de diamètre.)*

**½ livre de chocolat sucré**
**⅔ tasse (½ boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**1 tasse de cacahuètes entières ou de raisins secs**

**1.** Faites fondre le chocolat au bain-marie, au-dessus d'eau bouillante. **2.** Retirez de la chaleur. Ajoutez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré et les cacahuètes ou les raisins, en mélangeant bien. **3.** Faites tomber par cuillerées à thé sur une plaque beurrée ou une assiette. Faites refroidir pendant plusieurs heures, avant de servir.

## 4. TIRE À LA MÉLASSE

*Réservez cela pour Hallowe'en ou pour une réunion d'enfants. Et rappelez-vous que les adultes raffolent aussi de la "tire"! (Fait environ ¾ de livre.)*

**1 ⅓ tasse (boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**½ tasse de mélasse**
**⅛ cuillerée à thé de sel**

**1.** Mélangez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré, la mélasse et le sel dans une casserole épaisse et peu profonde. **2.** Faites cuire à feu doux, environ 35 minutes, en remuant constamment, jusqu'à 250°F. ou jusqu'à ce que le mélange, essayé à l'eau froide, fasse une boule dure. **3.** Versez dans un moule beurré de 8" x 8" x 2" ou sur un plat. Laissez reposer jusqu'à ce que la tire soit assez froide pour être maniée. **4.** Avec les doigts beurrés, étirez jusqu'à ce que la tire soit ferme. Etendez en un long ruban que vous coupez en morceaux de 1", avec des ciseaux de cuisine.

## 5. CARAMELS AU CHOCOLAT

*Riches en chocolat et succulents! Eagle Brand fait des caramels parfaits car ce riche mélange de lait et de sucre se caramélise vite. (Fait environ 1¼ livre.)*

**1 ⅓ tasse (boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**1 tasse de sirop de blé d'Inde clair**
**3 carrés (3 onces) de chocolat non sucré**
**⅛ cuillerée à thé de sel**
**1 cuillerée à thé d'extrait de vanille**

**1.** Mélangez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré, le blé d'Inde, le chocolat et le sel dans une casserole épaisse en aluminium, de 2 pintes. **2.** Faites cuire, en remuant constamment, à feu moyen, pendant environ 28 à 30 minutes (jusqu'à 248°F.-250°F. au thermomètre pour bonbons), ou jusqu'à ce qu'un peu du mélange plongé dans l'eau froide forme une boule ferme, mais pas cassante. **3.** Retirez du feu. Ajoutez la vanille en remuant. Versez immédiatement dans un moule beurré de 8" x 8" x 2". **4.** Lorsque froid, coupez en carrés.

## 6. CARRÉS AUX FRUITS ET AU BEURRE D'ARACHIDES

*Des bonbons exquis qui ne demandent pas de cuisson. Mélangez, aites refroidir et servez . . . avec fierté! (Fait environ 1⅛ livre.)*

**1 tasse de dattes énoyautées**
**½ tasse de raisins sans pépins**
**½ tasse de raisins de Corinthe**
**1 tasse de beurre d'arachides**
**¼ tasse de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**

**1.** Passez tous les fruits au hachoir. **2.** Ajoutez le beurre d'arachides et le Lait Eagle Brand Condensé Sucré: mélangez bien. **3.** Tassez dans un moule de 8" x 8" x 2", beurré et saupoudré de sucre à glacer. Egalisez la surface et saupoudrez-y du sucre à glacer, si vous le désirez. **4.** Faites refroidir jusqu'à consistance ferme. Coupez en carrés.

## 7. FONDANT AUX DATTES ET AUX NOIX

*Le bonbon le plus facile à faire au monde. (Fait environ 1½ livre.)*

**⅔ tasse (½ boîte) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**1 cuillerée à thé d'extrait de vanille**
**4 tasses de sucre à glacer tamisé**
**1 tasse de noix hachées**
**½ tasse de dattes énoyautées hachées**

**1.** Mélangez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré et la vanille. **2.** Ajoutez graduellement le sucre à glacer et mélangez jusqu'à consistance lisse et crémeuse. **3.** Ajoutez les noix et les dattes hachées: mélangez bien. **4.** Tassez dans un moule carré peu profond de 8" x 8" x 2" pouces. **5.** Faites refroidir jusqu'à consistance ferme. Coupez en carrés de 1 pouce.

# GLAÇAGES

## que vous pouvez faire en un clin d'oeil

Combien de fois avez-vous souhaité de pouvoir trouver un moyen rapide de faire de délicieux glaçages? Suivez simplement ces recettes et vous réussirez les glaçages les plus crémeux en un clin d'oeil.



## GLAÇAGE AU CHOCOLAT MAGIQUE

*Pensez donc! Seulement 10 minutes, rien à battre, et pourtant un glaçage au chocolat parfait avec un riche goût de fudge que seul Eagle Brand peut vous procurer. (Fait 1½ tasse, ou assez pour le dessus et le tour de deux étages de 8 pouces.)*

**1 ⅓ tasse (boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**1 cuillerée à soupe d'eau**
**⅛ cuillerée à thé de sel**
**2 carrés (2 onces) de chocolat non sucré**
**½ cuillerée à thé d'extrait de vanille**

**1.** Mettez la Lait Eagle Brand Condensé Sucré, l'eau et le sel dans la partie supérieure d'un bain-marie. Mélangez bien. Ajoutez le chocolat. **2.** Faites cuire au-dessus d'eau bouillant rapidement, en remuant souvent, jusqu'à ce que ce soit épais, environ 10 minutes. **3.** Retirez de la chaleur. Laissez refroidir. Ajoutez la vanille en remuant. **4.** Etalez sur le gâteau refroidi.

## 1. GLAÇAGE MOKA AUX PACANES

*Du café et du chocolat mélangés à la perfection avec Eagle Brand. (Fait 1½ tasse ou assez pour le dessus et le tour de deux étages de 8 pouces ou environ 1 douzaine de petits gâteaux au moule.)*

Procédez comme pour le Glaçage au Chocolat Magique, en employant du café noir fort à la place d'eau. Si vous employez du Café Instantané Borden's, faites-en dissoudre 1 cuillerée à thé dans 1 cuillerée à soupe d'eau tiède. Laissez refroidir. Etalez sur le gâteau refroidi. Garnissez de pacanes.

## GLAÇAGE AU CHOCOLAT ET À LA MENTHE POIVRÉE

*Aimez-vous la menthe poivrée? Vous raffolerez de ce glaçage qui réserve en plus la surprise de bonbons à la pâte de guimauve. (Fait 1½ tasse, ou assez pour le dessus et le tour de deux étages de 8 pouces.)*

Procédez comme pour le Glaçage au Chocolat Magique, omettant l'eau et la vanille, et ajoutant 8 bonbons à la pâte de guimauve coupés en quatre. Remuez jusqu'à ce qu'ils commencent à fondre. Ajoutez, en remuant, 2 gouttes d'huile de menthe poivrée. Laissez refroidir. Etalez sur le gâteau refroidi.

## GLAÇAGE À L'ORANGE ET AU CHOCOLAT

*Une simple variation du Glaçage au Chocolat Magique, en ajoutant du zeste d'orange. (Fait 1½ tasse, ou assez pour le dessus et le tour de deux étages de 8 pouces.)*

Procédez comme pour le Glaçage au Chocolat Magique, en employant du jus d'orange à la place d'eau et en ajoutant 1 cuillerée à soupe de zeste d'orange. Omettez la vanille. Laissez refroidir. Etalez sur le gâteau refroidi. Garnissez le gâteau d'écorce d'orange hâchée, si vous le désirez.

## 2. GLAÇAGE AU BEURRE D'ARACHIDES

*Le lait Eagle Brand et le beurre d'arachides ont été "faits l'un pour l'autre". Et quand vous verrez comme il est facile de faire ce magnifique glaçage, vous en conviendrez. (Fait environ 1⅓ tasse, ou assez pour le dessus et le tour de deux étages de 8 pouces.)*

**1 ⅓ tasse (boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**3 cuillerées à soupe de beurre d'arachides du type crémeux**

**1.** Ajoutez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré, graduellement et en remuant, au beurre d'arachides dans la partie supérieure d'un bain-marie. Mélangez bien. **2.** Faites cuire au-dessus d'eau bouillant rapidement, en remuant constamment, jusqu'à ce que le mélange soit épais; environ 15 minutes. **3.** Laissez refroidir. Etalez sur le gâteau refroidi.

## GLAÇAGE AU BEURRE D'ARACHIDES ET À LA NOIX DE COCO

*Une superbe variation du Glaçage au Beurre d'Arachides. Réservez-le pour les grandes occasions. (Fait 1⅔ tasse, ou assez pour le dessus et le tour de deux étages de 8 pouces.)*

Procédez comme pour le Glaçage au Beurre d'Arachides, en ajoutant ¾ tasse de noix de coco déchiquetée après que le mélange s'est épaissi. Laissez refroidir. Etalez sur le gâteau refroidi.

## 3. GARNITURE À LA CRÈME ET AUX FRUITS

*Pressée . . . mais vous voulez quelque chose de très bon? Etalez cette garniture entre les étages d'un gâteau . . . saupoudrez-en le dessus avec du sucre à glacer. Vous en aurez des compliments! (Fait 1¼ tasse.)*

**⅔ tasse (½ boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**2 cuillerées à soupe de jus de citron**
**½ tasse de fruits***

**1.** Mélangez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré et le jus de citron. Remuez jusqu'à ce que le mélange épaississe. **2.** Incorporez-y les fruits. **3.** Etalez entre 2 étages de gâteau refroidi. Saupoudrez le dessus du gâteau de sucre à glacer tamisé.

**Vous pouvez employer des framboises ou des fraises fraîches coupées en tranches, des pêches fraîches écrasées et égouttés, de l'ananas écrasé et égoutté, ou une purée de pruneaux ou d'abricots cuits.*

## GLAÇAGE ÉPICÉ AUX RAISINS

*Pas de cuisson . . . mélangez simplement en vitesse! Un glaçage qui est différent . . . et pourtant délicieux! (Fait 1¼ tasse, ou assez pour le dessus et le tour de deux étages de 8 pouces.)*

**1 ⅔ tasse de sucre à glacer**
**1 cuillerée à soupe de cacao**
**½ cuillerée à thé de cannelle**
**¼ cuillerée à thé de clous de girofle**
**¼ cuillerée à thé de muscade**
**½ tasse de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**½ cuillerée à thé de vanille**
**½ tasse de raisins sans pépins, hachés**

**1.** Tamisez ensemble le sucre, le cacao, la cannelle, le clou de girofle et la muscade. **2.** Ajoutez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré et la vanille. Battez jusqu'à consistance lisse et crémeuse. **3.** Ajoutez les raisins. Mélangez bien. **4.** Etalez sur le gâteau refroidi.

## GLAÇAGE AU BEURRE DE CITRON

*Un glaçage velouté, riche et piquant. Parfait pour un gâteau aux épices ou un gâteau du diable. (Fait 2 tasses, ou assez pour le dessus et le tour de deux étages de 8 pouces.)*

**4 cuillerées à soupe de beurre**
**⅔ tasse (½ boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**1 ½ cuillerée à thé de zeste de citron râpé**
**3 ½ tasses de sucre à glacer tamisé**
**1 à 2 cuillerées à soupe de jus de citron**

**1.** Crémez le beurre. Ajoutez graduellement, en remuant, ¼ tasse de Lait Eagle Brand Condensé Sucré. **2.** Ajoutez le zeste de citron, en mélangeant bien. **3.** Ajoutez graduellement le sucre, en alternant avec le reste de Lait Eagle Brand Condensé Sucré, et en battant jusqu'à consistance lisse. Ajoutez 1 à 2 cuillerées à soupe de jus de citron et battez bien. **4.** Etalez sur le gâteau refroidi.

# CRÈMES GLACÉES
## (pour réfrigérateurs automatiques)

## Plus Délicieuses...Plus Nourrissantes quand elles sont faites à la manière Eagle Brand

De plus, avec Eagle Brand, *vous* pouvez contrôler la saveur, faire la crème glacée exactement à votre goût. Et aussi, Eagle Brand est plus sain. Il ne contient ni amidon, ni autres produits pour l'épaissir . . . ne se compose que de lait complet pur et de sucre de canne.

Peut-être avez-vous déjà découvert que le lait Eagle Brand est un merveilleux "mélange" pour crème glacée. Sinon, écoutez ceci! Vous n'avez qu'à y ajouter un arome et un peu de crème; faire refroidir; battre une fois, et vous avez la crème glacée la plus riche et la plus lisse qui soit!



## CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

*Vous voudrez toujours avoir un plateau de cette crème glacée dans votre réfrigérateur . . . elle est si merveilleusement lisse, si riche et crémeuse. (Fait 1½ chopine.)*

**⅔ tasse (½ boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**½ tasse d'eau***
**1 ½ cuillerée à thé d'extrait de vanille**
**1 tasse de crème lourde***

**1.** Fixez le contrôle du réfrigérateur au point le plus froid. **2.** Mélangez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré avec l'eau et la vanille. Faites refroidir. **3.** Fouettez la crème jusqu'à consistance de cossetarde. Incorporez-la dans le mélange refroidi. Mettez dans le plateau réfrigérant et couvrez de papier paraffiné. **4.** Faites congeler environ 1 heure, jusqu'à consistance de bouillie ferme. **5.** Versez dans un bol refroidi. Brisez avec une fourchette, puis battez avec un moussoir jusqu'à ce que le mélange soit mousseux mais pas fondu. **6.** Remettez vivement dans le plateau et couvrez de papier paraffiné. Remettez dans le compartiment réfrigérant. Faites congeler jusqu'à consistance ferme.

**Vous pouvez réduire la quantité d'eau à ⅓ tasse et employer alors 1 tasse de crème légère ou de Lait Evaporé Borden's à la place de 1 tasse de crème lourde.*

## CRÈME GLACÉE AU CAFÉ

*M-m-m! Si lisse qu'elle fond dans la bouche! (Fait environ 1½ chopine.)*

Procédez comme pour la Crème Glacée à la Vanille, en employant du café noir fort au lieu d'eau. N'employez que ½ cuillerée à thé de vanille. Si vous employez du Café Instantané Borden's, ajoutez ½ tasse d'eau tiède à 2 cuillerées à thé de café.

## CRÈME GLACÉE À L'ÉRABLE ET AUX NOIX

*Une crème glacée préférée, à saveur d'antan, faite d'une manière moderne et facile. (Fait environ 1½ chopine.)*

Procédez comme pour la Crème Glacée à la Vanille, en employant 2 cuillerées à thé d'essence d'érable au lieu de vanille. Après l'étape No 5, incorporez ¼ tasse de noix hachées, et finissez de congeler.

## CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT RÂPÉ

*Vous en ferez souvent. C'est la préférée de tout le monde. (Fait environ 1¾ chopine.)*

**⅔ tasse (½ boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**½ tasse d'eau**
**½ cuillerée à thé d'extrait de vanille**
**½ tasse de morceaux de chocolat mi-sucré finement haché**
**1 tasse de crème lourde**

**1.** Fixez le contrôle du réfrigérateur au point le plus froid. **2.** Mélangez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré, l'eau, la vanille et le chocolat. Faites refroidir. **3.** Fouettez la crème jusqu'à consistance de cossetarde. Incorporez dans le mélange refroidi. Versez dans le plateau réfrigérant. Couvrez de papier paraffiné. **4.** Faites congeler, environ 1 heure, jusqu'à consistance de bouillie ferme. **5.** Versez dans un bol refroidi. Brisez avec une fourchette, puis battez avec un moussoir jusqu'à ce que le mélange soit mousseux mais pas fondu. **6.** Remettez vivement dans le plateau et couvrez de papier paraffiné. Remettez dans le compartiment réfrigérant et faites congeler jusqu'à consistance ferme.

## CRÈME GLACÉE AUX FRAISES FRAÎCHES

*"Un délice!" Réservez-la pour l'été. (Fait environ 1½ chopine.)*

**⅔ tasse (½ boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**⅓ tasse d'eau**
**1 tasse de fraises écrasées**
**¼ tasse (environ) de sucre**
**1 tasse de crème lourde**

**1.** Fixez le contrôle du réfrigérateur au point le plus froid. **2.** Mélangez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré avec l'eau. Faites refroidir. **3.** Sucrez les fraises au goût. Ajoutez-les au mélange au lait, en remuant. **4.** Fouettez la crème jusqu'à consistance de cossetarde. Incorporez-la dans le mélange refroidi. Versez-la dans le plateau réfrigérant. Couvrez de papier paraffiné. **5.** Faites congeler environ 1 heure, jusqu'à consistance de bouillie ferme. **6.** Versez dans un bol refroidi. Brisez avec une fourchette, puis battez avec un moussoir jusqu'à ce que le mélange soit mousseux mais pas fondu. **7.** Remettez vivement dans le plateau et couvrez de papier paraffiné. Remettez dans le compartiment réfrigérant. Faites congeler jusqu'à consistance ferme.

## CRÈME GLACÉE AU BONBON À LA MENTHE POIVREE

*Désirez-vous quelque chose de spécial pour une fête ou une réunion d'enfants. Surprenez-les avec cette crème glacée au bonbon. Si jolie Si rafraîchissante! (Fait 1¾ chopine.)*

**⅔ tasse (½ boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**½ tasse d'eau**
**1 tasse de crème lourde**
**1 tasse de bonbon à la menthe poivré, écrasé**

**1.** Fixez le contrôle du réfrigérateur au point le plus froid. **2.** Mélangez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré et l'eau. Faites refroidir. **3.** Fouettez la crème jusqu'à consistance de cossetarde. Incorporez-la dans le mélange refroidi. Versez-la dans le plateau réfrigérant. Couvrez de papier paraffiné. **4.** Faites congeler environ 1 heure, jusqu'à consistance de bouillie ferme. **5.** Versez dans un bol refroidi. Brisez avec une fourchette, puis battez avec un moussoir jusqu'à ce que le mélange soit mousseux mais pas fondu. Incorporez le bonbon écrasé. **6.** Remettez vivement dans le plateau, couvrez de papier paraffiné. Remettez dans le compartiment réfrigérant. Faites congeler jusqu'à consistance ferme.

## SORBET AUX PETITS FRUITS FRAIS

*Oui, Eagle Brand est également merveilleux pour les sorbets. Leur donne une consistance si veloutée, les rend extra-nourrissants. (Fait 1½ chopine.)*

**1 ½ tasse de fraises ou de framboises fraîches**
**⅓ tasse de sucre en poudre**
**⅔ tasse (½ boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré**
**2 cuillerées à soupe de jus de citron**
**2 blancs d'oeufs**

**1.** Fixez le contrôle du réfrigérateur au point le plus froid. **2.** Ecrasez les fruits et ajoutez-y le sucre. Laissez reposer jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Passez au tamis. **3.** Mélangez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré, le jus de citron et les fruits. Faites refroidir. **4.** Battez les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient fermes mais pas secs. Incorporez-les dans le mélange refroidi. Mettez dans le plateau réfrigérant. Couvrez de papier paraffiné. **5.** Faites congeler environ 1 heure, jusqu'à consistance de bouillie ferme. **6.** Versez dans un bol refroidi. Brisez avec une fourchette, puis battez avec un moussoir jusqu'à ce que le mélange soit mousseux mais pas fondu. **7.** Remettez vivement dans le plateau et couvrez de papier paraffiné. Faites congeler jusqu'à consistance ferme.

## GÂTEAU AUX FRUITS MAGIQUE

1 ⅓ tasse (boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré
1 ⅓ tasse de mince-meat
1 tasse de noix, grossièrement hachées
2 tasses de fruits confits mixtes, grossièrement hachés
1 oeuf, battu
¾ tasse de farine
½ cuillerée à thé de bicarbonate de soude

**1.** Ajoutez le mince-meat et l'oeuf au Lait Eagle Brand Condensé Sucré. **2.** Tamisez ensemble la farine et le bicarbonate de soude; ajoutez les fruits confits et les noix, enrobez-les de farine. **3.** Ajoutez, en remuant, la farine, les fruits et les noix au mélange de lait condensé et d'oeuf, jusqu'à ce que le tout soit mélangé. **4.** Versez le mélange dans un moule à pain de 9″ x 4″ x 3″, graissé, tapissé de papier paraffiné et graissé à nouveau. **5.** Faites cuire à four modéré (350°F.)* 1 heure et demie ou jusqu'à ce que le centre, touché légèrement avec le doigt, revienne en place, et que le dessus soit brun doré.

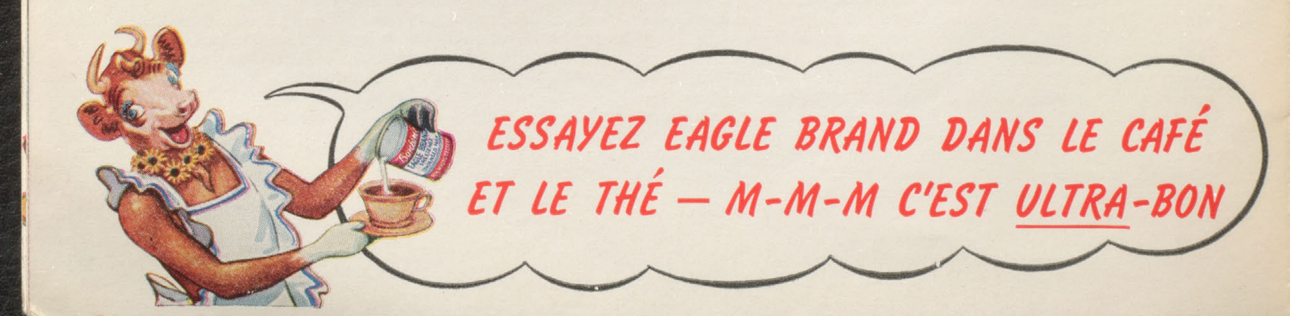
**Si vous employez un moule en verre, réduisez la chaleur du four à 325°F.*

## TARTE À LA CITROUILLE MAGIQUE

*(Fait une tarte de 9 pouces)*

1 croûte de tarte de 9 pouces, non cuite
2 tasses de citrouille de conserve
1 ⅓ tasse (boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré
1 oeuf, non battu
½ cuillerée à thé de sel
¾ cuillerée à thé de cannelle
½ cuillerée à thé de noix de muscade
½ cuillerée à thé de gingembre

**1.** Mélangez la citrouille, le Lait Eagle Brand Condensé Sucré, l'oeuf, le sel et les épices; remuez jusqu'à consistance lisse. Versez le mélange dans la croûte de tarte non cuite. **2.** Faites cuire à four modéré (375°F.) de 50 à 55 minutes ou jusqu'à ce que la lame d'un couteau, enfoncée dans le milieu, en ressorte propre.



# DU NOUVEAU!

# *Tarte au Fudge au Chocolat*



## TARTE AU CHOCOLAT MAGIQUE

*(Fait une tarte de 8 pouces)*

- 1 croûte de tarte de 8 pouces, cuite et refroidie
- 1 ⅓ tasse (boîte de 15 onces) de Lait Eagle Brand Condensé Sucré
- 2 carrés (2 onces) de chocolat non sucré
- ¼ cuillerée à thé de sel
- ½ tasse d'eau chaude
- ½ cuillerée à thé de vanille
- ½ tasse de crème lourde, fouettée

**1.** Versez le Lait Eagle Brand Condensé Sucré dans la partie supérieure d'un bain-marie. Ajoutez le chocolat et le sel. **2.** Faites cuire de 4 à 8 minutes au-dessus d'eau bouillant rapidement, en remuant constamment, jusqu'à ce que le mélange épaississe et tombe plutôt qu'il ne coule de la cuiller. (La durée de cuisson varie suivant le genre d'ustensile employé.) **3.** Versez-y graduellement l'eau en remuant, et en veillant à ce que le mélange reste lisse. **4.** Continuez la cuisson de 1 à 3 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le mélange épaississe de nouveau légèrement. (Si vous employez un bain-marie en verre, *couvrez*, ne remuez pas, et faites cuire de 3 à 5 minutes jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.) **5.** Retirez de la chaleur. Versez-y la vanille en remuant. Versez dans la croûte de tarte. **6.** Laissez tiédir à la température de la pièce, pendant ½ heure; puis faites refroidir dans le réfrigérateur pendant au moins 3 heures. Garnissez avec la crème fouettée.

# CONSEILS

## sur l'emploi du Lait Borden's Eagle Brand

### COMMENT OUVRIR UNE BOITE D'EAGLE BRAND

Eagle Brand étant "doublement riche", retirez *tout* le dessus de la boîte pour le verser. Eagle Brand est trop épais et crémeux pour couler par une petite ouverture.

### COMMENT MESURER EAGLE BRAND

Ne manquez pas d'employer des tasses ou cuillers à mesurer standards. Versez le lait Eagle Brand et laissez-le se niveler de lui-même. Si la recette demande une boîte entière d'Eagle Brand, versez-le directement de la boîte dans le bol à mélanger ou dans la casserole, pour vous épargner du travail.

### COMMENT GARDER EAGLE BRAND

Eagle Brand se gardera indéfiniment sur l'étagère de votre cuisine ou de votre dépense, si la boîte n'est pas ouverte. Même après que la boîte est ouverte, il se garde beaucoup plus longtemps que le lait frais ou la crème. Laissez-le dans la boîte, couvrez cette dernière de papier paraffiné, de papier métallique ou avec une soucoupe, et mettez-la dans votre réfrigérateur.

### COMMENT EMPLOYER DES PETITES QUANTITES D'EAGLE BRAND

Vous pouvez en employer de petites quantités de beaucoup de manières. Par exemple, si vous faites une petite quantité de crème glacée, employez le reste de votre Eagle Brand pour une sauce au chocolat. Ou bien, après avoir fait une cossetarde au four, il y en aura bien assez pour une mayonnaise ou pour des boulettes à la noix de coco. Et, bien entendu, il est toujours bon dans le café, le thé ou le cacao.

### LES ENFANTS EN RAFFOLENT SUR DU PAIN

Etalez un peu d'Eagle Brand sur du pain sec et voyez comme les enfants s'en régalent. C'est bon pour eux . . . et cela aide à ajouter du lait à leur régime alimentaire.

### PARFAIT POUR LES PIQUE-NIQUES OU LE CAMPING

Emportez du Lait Eagle Brand Condensé Sucré quand vous allez faire du camping ou que vous allez pique-niquer. Vous le trouverez merveilleux pour crémer et sucrer les breuvages. Rappelez-vous aussi qu'il se garde sans réfrigération dans la boîte non ouverte—et qu'il se garde bien aussi après que la boîte est ouverte.

# INDEX





